

日時 2021/11/27(土) 14:00 START

香 昼ひる Afternoon 14:00 - @sorriso

Fragrance

自然と心が和む。五感を刺激する、香りのワークショップ。プロ直伝、香りや商品ができるまでのお話と貴重な国産ゆずの精油をつくる、フレグランスミストのワークショップ。

PRICE / ¥5,000(税込)



Time Table

14:00	14:05	14:20	14:35	15:15
オープニング	ゆず精油の話	香りの説明	ワークショップ	WANOWAの話
①	②	③	④	⑤

無農薬・有機肥料で栽培された国産ゆず。ワークショップでは、収穫後すぐに蒸留した、フレッシュな精油とハーブウォーターを贅沢に使用します。ここでしか出会えない、搾りたてゆずの希少な香り。自然と心がほっこりする、安らぎのひとつになりますように。

Set

 10ml ボトル (国産ゆずハーブウォーター)	 10ml (国産ゆず精油)	 WANOWA 国産ゆずハンドクリーム	 ゆず胡椒
 15ml エッセンス	 15ml ミスト	 国産ゆず果汁を絞った後の皮から精油を抽出し、ハンドクリームにしました。WANOWAは持続可能な未来を目指します。	 石川県ゆずと国産ゆずを使用。お料理、お風呂、お掃除など、お部屋の香りとしてお使いください。



小坂さん

ゆず実会 (ゆめみかい)
生産・販売
小坂 功機さん

もともとは米農家で、昭和60年に国産ゆず園地造成した当時から、ゆず作りに携わっています。当時は1,000本以上あった樹も、手放す農家さんもいて、今では700本程になっ

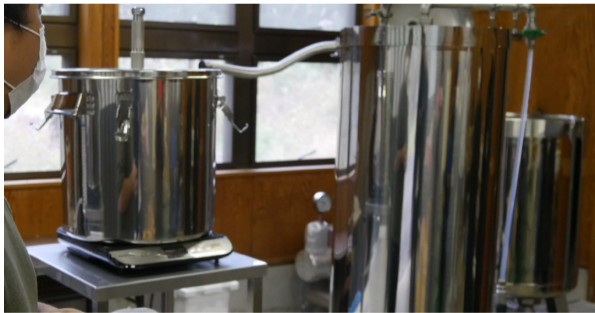


てしまいました。今ではその約200本を育てています。春〜秋は米農家として働き、11月になるとゆずの収穫で1年が経ちます。冬に少しだけゆずが熟したら、春にまた米作り。「多田錦という品種のゆずは、みんなが『酸っぱいけど美味しい』と言ってくれて、評判も良いんです。これからは地元



白山蒸留所 EarthRing

植物の良さを最大限に引き出した蒸留法で、各地から集まる素材を香りの視点から地域の貢献をしています。作物は、人の愛情が無いと手に入れることができません。全国的にも珍しい、無農薬栽培の国産ゆずを応援したい。白山の人の温かさ、香りを通じて、生産者さんの想いを届けています。



・蒸留方法での工夫について
今回、ワークショップで使用する精油やハーブウォーターは、ゆず果汁を絞った後に果皮を再利用して作られています。樹木と異なる、繊細な柑橘系の香りは変化が激しく、難しい。香りが損なわれる前にツタを抜く間もなく、スピード感をもって30分ほど抽出されています。同じ柑橘系でも産地によって香りが異なるため、嗅ぎ比べもおすすです。



株式会社 Selenophile (セノフィール) 代表取締役 / フレグランスデザイナー

「わたしだけが知っているわたしの香り」をテーマに、オーガニック・野生種の精油・天然香料を使用して香りをデザインしています。



パーソナルな香りの診断やコスメの香り監修、企業、イベント、ホテル、東京オリンピック2020の等の空間演出など幅広く活動中。

休

MENU

カフェタイムメニュー
 [ケーキの種類]
 ・チーズケーキ
 ・クリームチーズプリン
 ・カボチャのチーズプリン

[ドリンクの種類]
 ・国造ゆずネード
 ・国造ゆずサイダー



WANOWA

WANOWA (国造ゆず) ハンドクリーム
 年に一度、石川県能美市という町のゆず農家で採れる貴重なオーガニックゆずを贅沢に使って精油をとり、ハンドクリームにしました。絞りたてのゆずを閉じ込めたような、みずみずしくて上品なゆず本来の香りで、商品の売上2%は、貴重な無農薬ゆずの持続的な生産を支援する活動に使用します。
 ○オラベンフレーバー ○フェノキシフレーバー
 ○合成香料フリー ○合成着色料フリー



国造ゆず商品 / SOUVENIORS



クラフトリキュール YUZU

生産者のみなさんが、農薬を使わずに有機肥料だけで栽培した、幻の石川県産国造ゆずのリキュールです。ロックやソーダ割りはもちろんのこと、ビールで割ったビアカクテルもおすすめです。かき氷やバナニアイスにかけて、大人のデザートとしてもお楽しみいただけます。



(株)車多酒造

〒924-0823
 石川県白山市坊丸町60-1
 TEL 076-275-1165 / FAX 076-275-1866
 WEB <https://www.tengumai.co.jp/>



ゆずみそ

北陸産の大豆、コシヒカリ、雪国ゆず使用のゆず味噌です。おにぎりや出菜など、万能のお味噌です。



ゆず胡椒

石川県ゆずと国産唐辛子を使用。お味噌汁、お刺身、麺類、お鍋料理など、料理の薬味としてお使いください。



(有)サカモトアートシステム

〒923-1222
 石川県能美市下郷山町2039
 TEL 0761-51-6615 / FAX 0761-51-6616
 WEB <https://www.sakamoto-art.com/>



企画・運営



お問い合わせ

〒111-0033
 東京都台東区花川戸2-39 8階スペースイム染谷1階
 TEL 0358307288 / FAX 0358307289
 MAIL inquiry@kyarainnovate.jp
 WEB <https://kyarainnovate.jp>

協力

石川県能美市役所	国造ゆず生産組合	金澤ゆず里農特産株式会社
EarthRing	ゆず実会	Sorriso
有限会社 サカモトアートシステム	いしかわ百万石物語 江戸本店	nirsi (ナージ)